

AydırBörölce Ezmesi

Toplam 22 dk

Hazır112 dk · Pişirme 0 dk

5 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açıl1bar2/10

AydırBörölce ezmesi, haşlanmış börölceyi sarımsak ve limonla açarak Ege meze tabağına hafif ama doyurucu bir dip taşır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış börölce
- 1 diş Sarımsak
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Haşlanmış börölceyi iyice süzün, sarımsağı ince rendeleyip limon suyu ile birlikte hazırlayın.
2. Börölceyi çatalla veya robotta ezerken sarımsak, limon suyu, zeytinyağı ve tuzu azar azar yedirin.
3. Ezmeyi tadın, çok katıysa bir kaşık zeytinyağı daha ekleyip pütürlü ama sürülebilir hale getirin.
4. AydınırBörölce ezmesini buzdolabında 10 dakika dinlendirip serin servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Börölceyi tamamen püre yapmadan ezmek dipte daha iyi ağız hissi bırakır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip ekmek dilimleriyle birlikte servis edin.